

Dyniowa rozkosz z mascarpone



Składniki

- 0.7 kg dynia bez skóry
- 3 łyżki likier orzechowy
- 1 szklanka śmietany 30%
- 1 łyżeczka cukier puder do posłodzenia śmietany
- 1 garstka wiórki kokosowe
- 20 dag serek mascarpone
- 1 garstka prażone pestki słonecznika, płatki migdałów

Sposób przygotowania

Dynię pieczemy w piekarniku, po ostudzeniu blendujemy na jednolitą aksamitną masę. Dodajemy serek mascarpone, miód i likier, blendujemy. Przekładamy do pucharków. Śmietanę ubijamy na sztywno z dodatkiem cukru pudru. Dodajemy serek mascarpone, mieszamy. Gotową dekorujemy mus z dyni, posypujemy uprażonymi pestkami